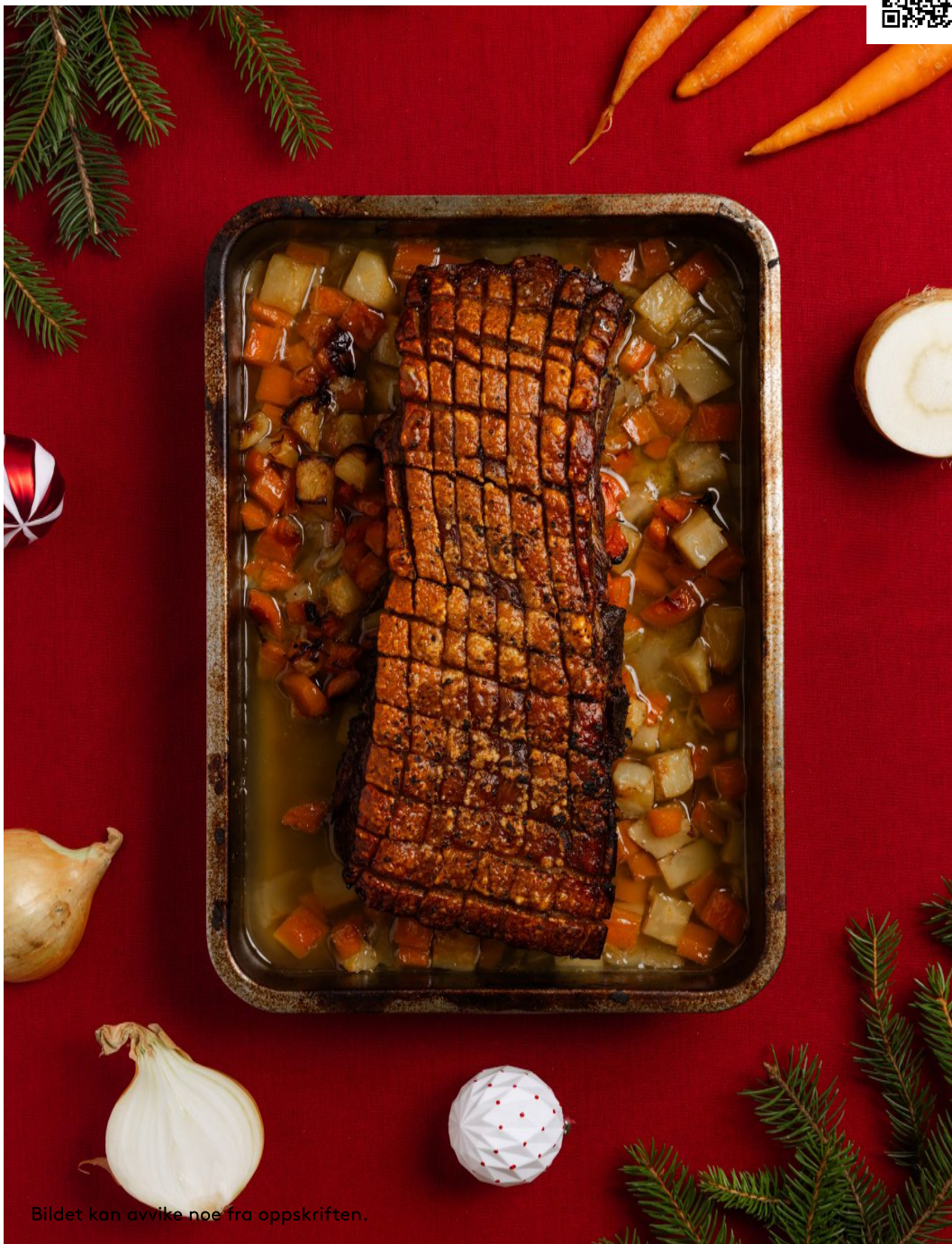




Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Juleribbe: ribbe med ribbekraft

Ribbe

2 kg ribber
300 g sellerirot
1 stk gul løk
2 stk gulrøtter
2–3 dl vann ^B

aluminiumsfolie (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
2. **Ribbe:** Legg ribben i en ildfast form med svoren ned. Ha 1–2 cm vann i bunnen av formen. Dekk formen med aluminiumsfolie, og stek ribben i ovnen i 45 minutter.
3. Skrell selleriroten og løken, skyll gulrøttene. Kutt grønnsakene i grove biter.
4. Ta formen ut av ovnen, og legg ribben over på et fat. Legg grønnsakene i midten av formen. Legg ribben opppå grønnsakene i formen, med svoren opp, slik at den får en forhøyning på midten. Da renner fettene av ribben, og svoren blir lettere sprø. Senk temperaturen på stekeovnen til 175 grader varmluft. Stek ribben i ovnen i 1½ time til. Pass på at det hele tiden er litt vann i bunnen. Da kan du lage saus av kraften.
5. Skru opp temperaturen på stekeovnen til 200 grader, og stek ribben i ovnen i 30–45 minutter til, eller til svoren er sprø. Hvis svoren ikke blir sprø, kan du stek ribben med grillfunksjonen mot slutten av steketiden. Følg nøye med slik at svoren ikke svir seg.
6. Ta ribben ut av ovnen, og la den hvile i omtrent 30 minutter. Skjær ribben i biter før servering. Spar på sjyen fra ribben til sausen.